

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

Organic Sauvignon Blanc 2018

ノヴァス オーガニック ソーヴィニヨン・ブラン

生産地：ヴァレ・デ・サン・アントニオ

ヴィンテージ：2018

ブドウ品種：100%ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンヤード：フンド・ロサリオ、ゾ

ナ・ラグニーリャ、海拔 250m、クローン 242、垂直仕立て、ドリップ式灌漑、主に斜面に植樹

植樹年&密植度：1999-2005年、3030本/ha

収量：12トン、50HL/ha

収穫：2018年4月5-23日

熟成：ステンレスタンクで3か月

醸造所：マイポ

アルコール度：13.4%

pH：3.13

総酸度：5.15g/L

残糖：1.15g/L

ボトリング時のSO₂：0.072g/L

瓶詰日：2018年8月

生産量：13,330 ケース

サン・アントニオ・ヴァレー

気候&土壌： サン・アントニオ湾周辺はチリの中でも最も沿岸ワイン産地の特徴を持つエリアです。レイダ、ロ・アバルカ、ロサリオの3つの沿岸山脈の中に畑が広がり、新しいワイン産地が常に広がりつつあります。山の多い地理的条件もあり、冷涼で表土の浅い岩の多い土壌で、ミネラル分と凝縮感のある酸味が特徴の白ワインを産出する地域です。

醸造

夜間の気温の低い時間に収穫されたブドウは直ちにワイナリーに運ばれ空気圧式プレス機で除梗せず全房のまま圧搾されます。固形物を沈殿させて濁度100NTUになった上澄みのジュースに、選び抜かれた培養酵母を添加して発酵されます。発酵は15℃から始まり16-17℃で終了します。その後タンクは冷却され、2日後、粗い澱を取り除いて別のタンクに移され、その後、澱と一緒に3か月熟成されます。この過程を経る事で、ワインにアロマやふくよかさ・複雑味が加わります。

ティスティング・ノート

緑がかった明るい黄色で、華やかな香りを持っています。柑橘系のフルーツにディール等のフレッシュ・ハーブや白胡椒、グリーンチリ、かすかな塩分と共に石灰岩のニュアンスも感じられます。口に含むと絹の様に滑らかで、しっかりとした酸味、ちょうど良いボリューム感が感じられ、長い後味に繋がります。

参考小売価格：¥1,850（税別）



ECOCERT (エコサート)

フランス国際有機栽培認証機関 認定ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)

イギリス国際ヴィーガン認証機関 認定ワイン



ワインコンプレックス「オイスターワインコンテスト 2019」

ベスト真牡蠣「室津一年牡蠣」特別賞 受賞



WINEINSTYLE